

Mohnkuchen mit Streuseln

Zutaten

Boden

100 g Zucker
200 g Butter, kalt, in Stücken
370 g Mehl
1 Ei
1 Prise Salz

Streusel

250 g Mehl
150 g Butter, in Stücken
120 g Zucker
1 TL Vanillezucker

Mohnbelag

250 g Mohn
130 g Zucker
500 g Milch
80 g Weichweizengrieß
80 g Butter, in Stücken
2 Eier
Rosinen (optional)



Zubereitung

Boden

Zucker in den Mixtopf geben und 15 Sekunden / Stufe 10 pulverisieren.
Butter, Mehl, Ei, Salz und Vanillezucker zugeben und mithilfe des Spatels
25 - 30 Sekunden / Stufe 5 kneten. Teig aus dem Mixtopf nehmen, zu einer Kugel
formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
In dieser Zeit Streusel und Mohnbelag zubereiten.

Streusel

Mehl, Butter, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben,
10 Sekunden / Stufe 6 zu Streuseln verarbeiten und umfüllen.

Mohnbelag

Mohn in den Mixtopf geben und 30 Sekunden / Stufe 9 zerkleinern.
Zucker, Milch, Grieß, Butter und Eier zugeben und 9 Minuten / 100°C / Stufe 3
aufkochen. Nach Belieben 2 Minuten / LL / Stufe 1 die Rosinen unterrühren.
Mohnmasse etwas auskühlen lassen.

Fertigstellung

Backofen auf 180°C vorheizen. Teig zwischen Frischhaltefolie 5 mm dick ausrollen.
Eine vorbereitete Springform an Boden und Rand mit dem Teig auskleiden. Den
Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.
Die abgekühlte Mohnmasse auf den Teig streichen, die Streusel darüber verteilen
und den Kuchen ca. 35 Minuten (180°C) backen.